

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

USE AND CARE INSTRUCTION

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

D

Pfannen aus Eisen

- Professionelle Köche kennen das Geheimnis der Eisenpfanne:
  Das Material der Pfanne macht's!
- Eisenpfannen haben vorzügliche Gebrauchseigenschaften.
- Sie sind ideal zum Braten, Backen und Rösten.
- Natürlich erfordern diese, wie jedes andere Produkt, eine dem Material angepasste Pflege.
- Eisenpfannen können auf allen Herdarten verwendet werden (Elektro, Keramik, Gas und Induktion)

Vor dem ersten Gebrauch

- Der Korrosionsschutz auf der Pfanne (Wachsschicht) muss entfernt werden. Dazu ein Spülbecken oder eine Schüssel mit heißem Wasser füllen und die RÖSLE Eisenpfanne mit etwas Spülmittel einige Minuten darin einwirken lassen. Den Rest gründlich mit einer Spülbürste oder Schwamm ablösen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, sonst bilden sich Roststellen.
- Eisenpfanne anschließend gut trocknen lassen.
- Die Pfanne nicht mit höchster Stufe erhitzen, 75 % reichen in der Regel völlig aus.

- Damit nichts anbrennt, muss die Pfanne vor dem ersten Gebrauch eine Schutzschicht (Patina) bilden. Dazu ca. 3 mm hoch Öl in die Pfanne geben und solange erhitzen bis das Öl leicht zu rauchen beginnt. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Diesen Vorgang dreimal unter Verwendung des selben Öls wiederholen.

Vorsicht beim Umgang mit dem Produkt!

- Auf keinen Fall die heiße Pfanne unbeaufsichtigt lassen!
- Bei Verwendung eines Gasherdes darauf achten, dass die Flamme nicht an den Seiten hochsteigt. Dadurch kann sich das Öl entzünden.
- Kinder dürfen dieses Produkt nicht verwenden.
- Es darf nur geeignetes Öl/Fett zum Braten verwendet werden.
- Solange heißes Öl in der Pfanne ist, darf kein Wasser hinzugegeben werden – Spritzgefahr!

Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen; Flammen mit Deckel oder geeigneter Decke ersticken!!!!

Nach dem Erhitzen des Öls die Pfanne unter Beobachtung auskühlen lassen, den Inhalt ausschütten und anschließend die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben.
Ihre RÖSLE Pfanne ist nun gebrauchsfertig!

Hinweis: Es ist völlig normal, dass sich die Pfanne verfärbt. Das ursprüngliche Erscheinungsbild kann nach dem ersten Erhitzen nicht mehr hergestellt werden.

Bei weiterem Gebrauch

- Anfangs reichlich Fett verwenden – später umso sparsamer! Die leichtporöse Struktur des Eisens saugt das Fett im Laufe der Zeit immer mehr auf. Dadurch bildet sich eine natürliche, von innen kommende Beschichtung (Patina).
- Wählen Sie eine Kochplatte, die möglichst dem Durchmesser des Pfannenbodens entspricht. Bei Herdplatten, die einen kleineren Durchmesser aufweisen, konzentriert sich die Hitze nur auf den Bereich, der auf der Herdplatte aufliegt. Dieser Bereich des Pfannenbodens kann sich dann unten verformen.
- Beim Einsatz auf Elektroherden die volle Energie nur kurz nutzen, da die Pfanne sehr schnell heiß wird. Dies ist zum Anbraten sehr vorteilhaft. Eisenpfannen reagieren auf Temperaturänderungen sehr schnell.
- Pfanne nicht über längere Zeit ohne Inhalt erhitzen. Es kann zu einer starken Verformung des Pfannenbodens kommen.
- Das Bratgut immer in das heiße Fett geben.

- RÖSLE Eisenpfannen sind nicht beschichtet. Sie sind kratz- und schnittfest und verändern auch nach jahrelangem Gebrauch ihre charakteristische Oberflächenstruktur nicht.
- Die Bratpfanne wird zunehmend dunkler bis schwarz, was jedoch die Brateigenschaften verbessert.

Nach jeder Benutzung

- Die Pfanne mit Küchenpapier kräftig ausreiben.
- Grundsätzlich nach dem Gebrauch die Pfanne innen einölen.
- Um eingebrannte Partikel zu lösen, sollte die Pfanne auf dem Herd leicht erhitzt und mit etwas Salz und einem Küchentuch ausgerieben werden.
- Nur in Ausnahmefällen sollte die Pfanne gespült werden, niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nach dem Spülen die Pfanne kurz auf warmer Herdplatte trocknen und danach wieder innen leicht einfetten (mit ein paar Tropfen Öl).
- Ein Rostansatz, sei es nun nach stark entfettendem Spülen oder aufgrund von längerem Nichtbenutzen, kann mit den üblichen Reinigungs- bzw. Scheuermitteln oder Stahlwolle entfernt werden. Danach die Pfanne wieder einfetten.
- Beim Stapeln von Eisenpfannen sollte ein Papiertuch zwischen die Pfannen gelegt werden.

Allgemeine Information

- Leichte Unebenheiten im Pfannenboden, die sich im Laufe der Zeit ergeben können, beeinträchtigen die Funktion nicht. Diese Verformung des Pfannenbodens wird bei Eisenpfannen, im Vergleich zu anderen Materialien, durch die optimale Wärmeleitfähigkeit ausgeglichen.

Iron Pans

- Professional chefs have long known the secret of the iron pan:
  Its the material!
- Pans from iron display the unique characteristics required for searing, frying and roasting.
- But like every thing else that's special, a professional iron pan needs some extra special care and attention.
- Iron pans are suitable for use on all types of cooker (electric, ceramic, gas and induction).

Before first use

- The corrosion-protective layer of wax must first be removed. To do this fill a sink or a bowl with hot water, add some washing up liquid and leave the RÖSLE Iron Pan to soak for a few minutes. Then clean the wax off thoroughly using a sponge or a washing up brush.
- Never put the pan into the dishwasher for cleaning as rust spots may result.
- Allow the iron pan to dry thoroughly.
- When heating up an iron pan never use the maximum temperature setting – 75 % is generally sufficient.

- Before first use a protective layer or “patina” must be built up in the pan to prevent food burning. So pour a 3 mm high layer of oil into the pan and heat it until it begins to smoke a little. Remove the pan from the heat and allow it to cool down. Repeat this process three times re-using the same oil.

When handling this product extra care is required!

- Never leave the hot pan unattended!
- If using a gas cooker ensure that the flame does not creep up the sides of the pan as this could set the oil ablaze.
- Children should not be given access to this product.
- Only appropriate types of quality oil or fat should only be used.
- In order to prevent spitting, water should never come into contact with hot oil in the pan.

  Never try to put out burning oil with water: instead tackle the flames by covering the pan with a lid or a fire blanket.

After heating up oil, allow the pan to cool down while keeping a vigilant eye on it. Afterwards empty the oil and wipe the pan clean using kitchen paper.
Your RÖSLE Iron Pan is now ready for use.

Note: After first use, it is to be expected that colour and original appearance of the iron pan will change and can not be retrieved.

Further use:

- Use plenty of fat at the beginning – you'll need less later on! The porous structure of the iron increasingly absorbs fat with time and an embedded coating or a patina naturally builds up in this way.
- Always use the hotplate that is closest in diameter to that of the pan base. In the case of hotplates of a lesser diameter, heat is concentrated in the area of direct contact with the pan base and this may result in distortion of the base.
- When using an electric cooker only briefly select the maximum temperature since the pan will heat up very quickly. An iron pan rapidly reacts to heat settings. It's ideal when searing meat.
- Never leave an empty pan heating up for long. This could result in pronounced distortion of the pan base. Always add food to the hot fat in the pan not vice versa.
- RÖSLE Iron Pans are non-coated. They are scratch-proof and do not change their characteristic surface texture even after years of use.

- With use the iron pan will darken in colour becoming almost black, while the quality of the frying will improve.

After use each time

- Give the iron pan a good wipe clean using kitchen paper.
- After use, thoroughly grease the inside of the pan.
- To remove any burnt in food crust, lightly heat up the pan on the cooker and rub it off with a bit of salt and a kitchen cloth.
- Iron pans should never be washed except for exceptional reasons and they should never be put into a dishwasher. If washed, allow the pan to dry over a warm hotplate and then once more lightly grease it with some drops of oil.
  Rust spots resulting from loss of protective grease after washing or periods of disuse can be easily removed with common scouring agents or steel wool but the pan must be greased again.
- When stacking iron pans a paper towel should be placed between each of the pans.

General Information

- Any slight unevenness which may develop in the pan base during the course of time, will not affect its function. Slight distortions of the base are compensated by the optimum heat conductivity of the material.

Poêles en fer

- Les cuisiniers professionnels connaissent le secret de la poêle en fer:
  C'est le matériau !
- Les poêles en fer ont des propriétés excellentes
- Elles sont parfaites pour cuire, saisir, griller
- Elles exigent, comme tout produit de qualité, un entretien adapté
- Les poêles en fer peuvent être utilisées sur tous les feux (gaz, plaques électriques ou vitrocéramique et induction)

Avant la première utilisation

- La couche de protection (en cire) anti-corrosion doit être enlevée. Pour cela il suffit de remplir l'évier ou une bassine d'eau chaude et de laisser tremper la poêle en fer RÖSLE quelques minutes dans l'eau avec quelques gouttes de produit à vaisselle. Enlever les restes de cire à l'aide d'une éponge ou d'une brosse à vaisselle.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle sinon des taches de rouille aparaissent
- Bien sécher la poêle en fer
- Ne pas chauffer la poêle à température maximale **(75 % du niveau maximum suffit)**

- Afin que rien ne brûle ni n'attache, il faut qu'une couche de graisse protectrice se forme (patine). Mettre environ 3 mm d'épaisseur d'huile dans la poêle, faire chauffer la poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer légèrement. Enlever la poêle du feu et laisser refroidir. Répéter cette procédure 3 fois en utilisant la même huile.

Attention lors de l'utilisation de la poêle !

- Ne pas laissez la poêle sans surveillance
- Lors de l'utilisation de la poêle sur un feu à gaz, veiller à ce que les flammes ne montent pas sur les côtés car l'huile peut s'enflammer.
- Ne pas laissez à la portée des enfants
- Utiliser des matières grasses et huiles alimentaires appropriées
- Tant que de l'huile brûlante est dans la poêle, ne pas y verser d'eau – risque d'éclaboussures !

Ne jamais éteindre l'huile en flammes avec de l'eau – utiliser un couvercle ou une couverture appropriée !!!

Après avoir fait chauffer l'huile, laisser refroidir la poêle tout en la surveillant, puis vider le contenu et essuyer la poêle avec un papier essuie-tout.

Maintenant votre poêle en fer RÖSLE est prête à l’emploi. Remarque: il est tout à fait normal que la poêle change de couleur. L’état premier de la poêle ne peut pas être rétabli après la première chauffe.

Lors des utilisations suivantes

- Au départ il est important d’utiliser beaucoup de matières grasses – par la suite il n’en faudra que très peu. La structure légèrement poreuse du fer aspire petit à petit les matières grasses. Ainsi il se forme à l’intérieur un revêtement naturel (patine).
- Choisissez une source de chaleur si possible de même diamètre que le fond de la poêle. Lorsque les sources de chaleur ont un diamètre plus petit, la chaleur se concentre uniquement sur une petite surface, et le fond peut se déformer.
- Lors de l’utilisation sur des plaques électriques, utiliser la température la plus haute pendant une courte durée car la poêle chauffe très rapidement. Ceci est pratique surtout pour saisir la viande par exemple car les poêles en fer réagissent rapidement aux changements de température.
- Evitez de faire chauffer la poêle sans contenu, ceci peut conduire à une forte déformation du fond de la poêle.

- Mettre toujours les aliments dans les matières grasses chauffées.
- Les poêles en fer RÖSLE n'ont pas de revêtement. Elles résistent aux rayures et aux coupures. Leur structure superficielle ne change pas même après de nombreuses années d'utilisation.
- La poêle foncera et deviendra même noire, ce qui améliore même ses propriétés.

Après chaque utilisation.

- Bien essuyer la poêle avec du papier essuie-tout
- Huiler l'intérieur de la poêle après chaque utilisation
- Afin d'éliminer des aliments brûlés ou des restes, faire chauffer la poêle, y mettre du sel et la frotter avec du papier essuie-tout. Ensuite bien la huiler.
- La poêle ne doit être lavée que dans des cas exceptionnels. Ne pas la mettre au lave-vaisselle. Après l'avoir lavée, faire sécher la poêle en la faisant chauffer sur la cuisinière et ensuite la huiler de nouveau légèrement (quelques gouttes d'huile suffisent).
- Si des taches de rouille apparaissent dues à une non-utilisation prolongée ou à un nettoyage radical, elles peuvent être enlevées à l'aide de produits d'entretien habituels ou avec une éponge en fer. Ensuite huiler la poêle.

- Si les poêles sont empilées les unes sur les autres, mettre du papier essuie-tout entre les poêles.

Informations générales

- De légères déformations du fond de la poêle peuvent apparaître au fil des années, celles-ci n’entament en rien la fonction. Cette déformation du fond de la poêle en fer est, contrairement à d’autres matériaux, compensée par la conduction optimale de la chaleur.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38 | D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912 0 | Telefax +49 8342 912 190 | www.roesle.de

02530/1102/MMZ